

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Lundi Mardi Jeudi Vendredi 29/04/2024 02/05/2024 03/05/2024 30/04/2024 Carottes râpées Taboulé à la menthe Céleri Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes. Emincé de saumon sauce au citron Quiche Lorraine Filet de colin d'Alaska o sauce basquaise Riz pilaf, curry de pois chiches et épinards et Céleri. Poissons. Gluten. Lait Oeufs. Gluten. Lait Merci de vous rapprocher de notre gérant pour graines de courge toute information relative à la présence Lait. Moutarde d'allergènes. Tarte aux 3 fromages (emmental, Sauté de boeuf sauce au paprika persil mozzarella, fromage italien) Oeufs, Gluten, Lait Semoule Salade verte Petits pois Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Gluten Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Dosette de sucre Petit filou au fruits Brie Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Lait Lait Fromage blanc Lait DESSERTS -Fruit Compote pommes et fraises allégée en Fruit Cake aux amandes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Oeufs, Gluten, Fruits à coque sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette au cumin et coriandre Moutarde, Sulfites BOULANGERIE – Pain Pain Pain Pain Gluten Gluten Gluten Gluten Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Lundi 06/05/2024	Mardi 07/05/2024		Jeudi 09/05/2024	Vendredi 10/05/2024
Haricots verts vinaigrette Moutarde, Sulfites		— ENTRÉES —		
		PLATS —		
Couscous aux boulettes de boeuf Céleri, Gluten, Soja	Dés colin d'Alaska 🕏 sauce b Poissons, Gluten, Lait	pasilic		
Couscous végétal Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites				
		GARNITURES		
	Chutney de courgettes Sulfites			
	P R O	D U I T S L A I T I	ERS —	
	Mimolette <i>Lait</i>			
		– DESSERTS –		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Salade de fruits Pas d'allergènes à déclaration obl			
D :		BOULANGERIE		
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>			

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Vendredi Lundi Mardi Jeudi 13/05/2024 14/05/2024 16/05/2024 17/05/2024 Betteraves vinaigrette Moutarde, Sulfites Riz, korma végétarien brunoise provençale Emincé de dinde o sauce romarin Parmentier au bœuf O et purée de carottes Penne sauce légumes, pois cassés et et petit pois Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Lait graines de courge Lait, Moutarde, Sulfites Gluten Parmentier au colin d'Alaska o et purée de Merlu sauce fine aux herbes Poissons. Gluten. Lait carotte Poissons. Gluten. Lait Semoule Gluten PRODUITS LAITIERS -Fromage fondu La vache qui rit Cantal 👨 Lait Lait Fruit Compote pommes et pêches allégée en Banane Cake nature Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Oeufs, Gluten, Lait sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette moutarde Vinaigrette moutarde Moutarde. Sulfites Moutarde, Sulfites Pain Pain Pain Pain Gluten Gluten Gluten Gluten Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024
	Macédoine vinaigrette Moutarde, Sulfites	RÉES —	Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc Lait
	P.L.	A T S —	
	Duo colin d'Alaska et saumon	Semoule sc tajine marocain pois chiche et raisins secs Gluten, Moutarde, Sulfites	Emincé de thon sauce aigre douce Poissons, Sulfites
	Sauté de boeuf 🧐 sauce olives Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		
	G A R N I	T U R E S —	
	Bâtonnet de carottes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Riz Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
	PRODUITS	LAITIERS —	
		Bûchette lait de mélange <i>Lait</i>	
	D E S S	ERTS —	
	Cocktail de fruits au sirop Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Cake noix de coco et pépites de chocolat Oeufs, Gluten, Lait, Soja
	B O U L A	NGERIE —	
	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Vendredi Lundi Mardi Jeudi 27/05/2024 28/05/2024 30/05/2024 31/05/2024 Concombre façon tzatziki Oeuf dur à la mayonnaise Lait Oeufs, Moutarde, Sulfites Gratin de chou fleur et coquillettes Pain de colin d'Alaska Dés colin d'Alaska 🥏 sauce basilic Lasagne au boeuf Gluten, Lait Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde Gluten. Lait Poissons. Gluten. Lait Haché au veau et jus aux oignons Lasagne au saumon Soja Oeufs, Poissons, Gluten, Lait Petits pois Gratin de courgettes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Gluten, Lait Petit fromage frais sucré Saint nectaire Lait I ait Salade de fruits Fruit Fondant aux haricots rouges et framboise Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Oeufs. Lait Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Sauce tomate Pas d'allergènes à déclaration obligatoire BOULANGERIE Pain Pain Pain Pain Gluten Gluten Gluten Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.